Пролетарии всех стран, соединяйтесь!

ТОРГОВЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ
НАРКОМВНУТОРГА БССР

РЕДАКЦИЯ и КОНТОРА
г. Минск,
Дом Правительства,
левое крыло, 4 этаж,
комн. № 405.
тел. № 23-287.

№ 7 | Год издания 1-й | 28 февраля 1935 г. | № 7

Соблюдение правил по выпечке хлеба—важнейшее условие улучшения качества хлеба.

Публикуемые в настоящем номере бюллетеня правила по выпечке хлеба, утвержденные Наркомом Внутренней Торговли СССР тов. Вейцером, являются важнейшим звеном в цепи мероприятий по развертыванию культурной советской торговли хлебом.

Качество хлеба по многим предприятиям хлебопекарной промышленности БССР далеко еще не на должной высоте. На отдельных хлебозаводах и пекарнях в январе имели место такие безобразные факты, которые заставляют бить тревогу.

Так, на Минском хлебокомбинате 10 января выпечено 13 891 *кг* хлеба плохого качества, в том числе 1 720 *кг* явного брака. В этот же день на хлебозаводе был забракован ситный хлеб с изюмом в количестве 148 *кг.* 11 февраля в просевательной аппаратуре хлебозавода обнаружены даже черви.

На Могилевском хлебокомбинате в январе было выпечено 48,8 процентов нестандартного хлеба и 5,1 проц. брака; на Слуцкой пекарне в январе систематически выпекался брак.

Приведенных фактов совершено достаточно для вывода об исключительно плохой работе ряда хлебопекарных предприятий трестированного и нетрестированного хлебопечения и отсутствии действительной борьбы за улучшение качества выпекаемых хлебобулочных изделий и образцовую чистоту на хлебопекарных предприятиях.

Ничем нельзя оправдать низкое качество печеного хлеба в системе трестированного хлебопечения, которая располагает в достаточном количестве техническими квалифицированными кадрами для установления повседневного контроля и наблюдения за правильным ведением технологических процессов.

Совершенно недопустимо, когда на Минском хлебокомбинате, имеющем 16 технически подготовленных работников, стандарт пшеничного хлеба в январе понизился на 4 проц. против декабря.

Такое положение об'ясняется исключительно тем что по предприятиям трестированного и нетрестированного хлебопечения отсутствует график правильного ведения технологического процесса и что бригадиры, мастера и тестоводы в своем большинстве не знают чисто пекарских признаков муки (свежесть, цвет и т. д.).

К тому же производственные лаборатории в настоящее время занимаются только фиксацией того, что есть, не оказывая никакого воздействия на технологические процессы выпечки хлебобулочных изделий.

В значительной мере все это стало возможным благодаря отсутствию общественного контроля и правил по выпечке хлеба.

Отсутствие этих правил отразилось также на невыполнении целым рядом организаций хлебопекарной промышленности установленного припека. Одна только система нетрестированного хлебопечения Белкоопсоюза недодала государству за январь мес. 40,5 тонн хлеба, промкооперация недодала 14 тонн, главдортранс—2 тонны и т. д.

Поэтому осуществление каждым хлебопекарным предприятием обязательных правил по выпечке хлеба приобретает исключительное значение в деле улучшения качества хлебобулочных изделий, обеспечения образцовой чистоты и установленного государством припека.

Не механическое развешивание этих правил, а внедрение их в работу каждого рабочего, и в особенности работников лабораторий—должно стать важнейшей задачей партийных и профессиональных организаций предприятий хлебопекарной промышленности.

На основе этих правил хлебопекарная промышленность должна перестроить свою работу таким образом, чтобы снабдить советского потребителя хлебобулочными изделиями высокого качества.

МАЛОВ

Межрайонные ярмарки в БССР.

12 февраля с. г. СНК БССР одобрил проект НКВнуторга БССР, предложив ему разработать порядок организации межрайонных ярмарок в 6 пунктах республики.

В связи с этим НКВнуторг созвал специальное совещание представителей заинтересованных организаций, на котором был выработан конкретный план организации ярмарок.

Межрайонные ярмарки организуются в первых числах марта в Витебске, Гомеле (1-III), Минске, Бобруйске, Слуцке (3-III). Оборот по продаже промтоваров на ярмарках определен для Минска в 1 миллион руб., Витебска и Гомеля—по 600 тыс. р., Бобруйска—400 тыс. р., и Слуцка—250 тыс. р.

Установлено количество районов, участвующих в ярмарках (до 30). К участию в ярмарке привлекаются как Райсоюзы, так и др. торгующие системы.

Наркомвнуторг выделил за счет своих резервов и республиканских фондов товаров для ярмарок свыше чем на 1 миллион рублей.

Установлен состав ярмарочных комитетов. Совещание обязало ярмаркомы определить количество потребных павильонов, организовать образцовое культурно-бытовое обслуживание колхозников: чайные, консультации, контрольные пункты, парикмахерские, передвижные ремонтные мастерские, заезжие дворы, справочные бюро и т. д.

Организация ярмарок возлагает большие задачи на районные партийные, советские, общественные и торгующие организации всех систем.

Торгсистемы должны принять все меры к загрузке своих магазинов, палаток и ларьков на ярмарках. Колхозник вырос и требования его усложнились. Поэтому ассортименту и качеству товара должно быть уделено первостепенное внимание. Нельзя упускать из вида приближение посевной кампании: веревка, шорные изделия, лопата, грабли и т. п. хозтовары должны быть представлены в возможно большем количестве и хорошего качества.

Своеобразие экономики районов, различие в спросе и насыщенности товарной массой отдельных местностей должны быть учтены для ликвидации возможного искусственного затоваривания.

Задача промкооперации и кооперации инвалидов мобилизовать все рессурсы для поставки на ярмарку разнообразной продукции. Весь остающийся промежуток времени артели обязаны использовать для выпуска товаров специально для ярмарок.

Партийные, советские и общественные организации районов должны развернуть массово-политическую работу в колхозах. Районные газеты должны осветить политико-хозяйственное значение ярмарки, точно указать сроки, оповестить об ассортиментах товаров, о мероприятиях по культурному обслуживанию, об организованном привозе с.-х. продуктов, о предоставлении колхозникам средств передвижения правлениями колхозов и т. д.

Только образцовая большевитская подготовка может обеспечить успех организуемых ярмарок.

И. Р

Торгующие организации Гомеля не желают торговать табачными изделиями.

Чем иначе, как нежеланием торговать табачными изделиями, можно об'яснить тот совершенно недопустимый факт, что ряд торгующих организаций не выбирает на гомельской базе Табакторгснаба занаряженных им изделий. Так, гомельский ЗВК по счету № 5 не выбрал товаров на 12557 р., Райорс Зап. ж. д. на 22988 р., Орсы Лесбела на 13 450 рублей и т. д.

В результате этого—на базе Торгснаба скопилось много товаров, а в городе папирос нет. Не лучше обстоит с выборкой табачных изделий и в других городах.

Одна только потребительская кооперация задолжала белорусской конторе Табторгснаба около 1 мил. рублей. Бесспорно, такое положение задерживает дальнейшую отгрузку табачных изделий и может вызвать прекращение отгрузок вообще.

Белкоопсоюз и Орсы соответствующих наркоматов должны принять необходимые меры по отношению к тем торгующим организациям, которые слабо разворачивают торговлю табачными изделиями, заставив их своевременно выбирать и оплачивать занаряженные им товары.

М. ЛИБЕРМАН

В Наркомвнуторге БССР.

◆ За необеспечение своевременного и правильного проведения в жизнь постановления СНК СССР о переоценке товаров на 1. I—1935 года в связи с отменой карточной системы,—Наркомвнуторг БССР об'явил выговор Осиповичскому старшему районному инспектору внутренней торговли тов ГОЛЬДИНУ.

◆ Белтоварбюро при Наркомвнуторге БССР организовало отдел экспертизы товаров широкого потребления.

◆ Наркомвнуторг БССР передал Белпищеторгу для реализации в первом квартале дополнительно фонд сельдей в количестве 300 тонн.

◆ Наркомвнуторг БССР обязал Белпищеторг немедленно открыть в Минске один магазин для торговли молоком и 4 магазина для торговли мясопродуктами (свежим мясом и копченностями). Для этой цели Белпищеторгу отпущено на I квартал 72 тонны молока и 25 тонн мясопродуктов.

◆ За несвоевременную присылку нарядов на муку, что привело к срыву выпечки хлеба в Березино 8. II—1935 года, Наркомвнуторг БССР и Белорусская К-ра ЗАГОТЗЕРНО об'явили строгий выговор заведующему Борисовской Конторой ЗАГОТЗЕРНО тов. БАСОВУ и старшему инспектору внутренней торговли по Березинскому району тов. Галиевскому.

Все Райвнуторги и конторы Заготзерно предупреждены, что в дальнейшем несвоевременная засылка нарядов и срыв выпечки хлеба повлечет за собой привлечение виновных к строжайшей ответственности.

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.

Горрайвнуторгам, Белкоопсоюзу, Белпищеторгу, руководителям Орсов.

Посылая обязательные правила по выпечке хлеба, Наркомвнуторг БССР предлагает:

1. В целях обеспечения лучшего контроля со стороны потребителя за качеством выпекаемого хлеба и соблюдением правил торговли хлебом,— Белкоопсоюзу, Белпищеторгу и руководителям ОРС'ов послать обязательные правила по выпечке хлеба и торговли хлебом всем выпекающим предприятиям, магазинам и ларькам, в которых производится торговля хлебо-булочными изделиями к 18. II—1935 года.

2. Обязательные правила по выпечке хлеба и торговли хлебом должны быть вывешены по всем выпекающим предприятиям, магазинам и ларькам, в которых производится продажа хлебо-булочных изделий до 20 февраля 1935 года на видном месте в рамке под стеклом.

3. Обязать Горрайвнуторги, Белкоопсоюз, Белпищеторг, руководителей ОРС'ов проследить за своевременным вывешиванием обязательных правил по выпечке хлеба и торговли хлебом по всем выпекающим предприятиям, магазинам и ларькам, в которых производится продажа хлебо-булочных изделий.

Примечание: Правила торговли печеным хлебом опубликованы в „Торговом Бюллетене" Наркомвнуторга БССР № 3 от 15. 1—1935 года.

Зам. Наркомвнуторга БССР **И. ВЕРБА.**

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ВСЕХ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРАВИЛА ПО ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА.

Утверждаю:

Народный Комиссар Внутренней Торговли СССР ВЕЙЦЕР.

11.I-1935 года.

Выпечка хлеба на хлебопекарных предприятиях должна производиться при соблюдении нижеследующих обязательных правил:

А. Приемка и хранение муки и порядок ее расходования.

1. Вся поступающая на хлебопекарные предприятия мука должна осматриваться при ее приемке сменным лаборантом (а при отсутствии лаборатории,—бригадиром смены и кладовщиком мучного склада).

2. Мука затхлая, горькая, имеющая примесь песку, металические частицы (свыше 3 м/мг. на один килограмм), посторонний запах и неприятный вкус, не должна приниматься для выпечки хлеба и не должна поступать в производство.

3. Принятая мука должна укладываться в штабеля, на расстоянии не менее 0,5 м. от стен и не более 6-8 мешков в ряд по высоте. Мука должна лежать на решетчатых стележах или подтоварниках на расстоянии не менее 15 см от уровня пола. Между группами штабелей муки должны быть свободные проходы, шириной не менее 0,75 м. На каждой партии муки должна быть табличка с указанием номера партии, времени поступления, ее сорта, качества и данных сертификата мельницы (или лаборатории предприятий).

Примечание: Как правило запас муки на предприятии должен быть не ниже пятидневного.

4. Пол в мучном складе должен быть асфальтовый, плиточный или цементный. Деревянный пол в мучном складе может, как исключение допускатся только на мелких кустарных пекарнях, при чем на полу не должно быть никаких щелей.

5. Мучной склад должен быть сухой, светлый (освещенность не менее 0,08). Хранение муки в сыром складе запрещается. Мучной склад должен вентилироваться (в сухую погоду). Температура в мучном складе должна поддерживаться не ниже 5° Ц. Хранение муки в холодных складах допускается, в крайнем случае, в виде исключения, только при отсутствии достаточной емкости склада в самом производственном здании. Побелка склада должна производиться известью по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в год. Стены, углы, потолок склада должны обметаться по мере загрязнения, но не реже одного раза в день. Пол должен подметатся 2-3 раза в смену. Также часто должна сметаться пыль с машины. Не должно быть паутины.

6. Опорожненные мешки должны тщательно вытряхиваться за горловину, предварительно будучи выворочены на изнанку.

7. Расходование муки в производство должно производиться в порядке поступления на склад отдельных партий, но с учетом составления валки в зависимости от качества муки.

8. Все поступающие на предприятия партии муки должны анализироваться лабораторией (предприятия, либо областной, городской, мучной лабораторией треста) для определения хлебопекарных качеств муки. Лаборатория предприятия должна делать пробные выпечки каждой назначаемой валки муки в условиях производства в размере одной дежи. При отсутствии лаборатории, на кустарных пекарнях, бригадиры или мастера обязаны до пуска муки в производство испытывать хлебопекарные свойства, путем пробной небольшой выпечки.

9. Вся мука, отпускаемая в производство, должна обязательно просеиватся; в пекарнях, где нет просеивательных механических аппаратов, мука должна просеиваться на грохоте, через сито № 8-12.

10. Рабочему по засыпке муки в производство на каждой смене должно быть передано сменным лаборантом в письменной форме указание о валке муки, номер партии муки, последовательность засыпки муки из разных штабелей. На кустарных пекарнях, эти указания дает бригадир или кладовщик.

Б. Хранение и употребление соли и др. вспомогательных материалов

11. Запрещается хранение на предприятиях соли в мешках. Для хранения соли должно быть особое помещение, либо выделенная и огороженная сплошной перегородкой часть мучного склада, либо деревянный закром с крышкой.

12. Для выпечки хлеба должна употребляться мелкая соль. Запрещается добавлять соль втесто в твердом состоянии. При приготовлении теста соль должна предварительно разводиться в теплой воде, через специальное ведро с пробитыми в дне ведра небольшими дырочками заусеницами внутрь ведра.

13. Дрожжи должны храниться в ящиках из-под дрожжей в прохладном (+4°) месте. Употребление не свежих дрожжей (заплесневелые, имеющие запах гнилости, размягченные и проч.) запрещается.

14. Подсобные материалы (сахар, подсолнечное масло и пр.) должны храниться в особых от муки и соли помещениях.

В. Содержание просевательного отделения

15. В машинах просевательного отделения (бураты, рассевы, трубы самотасок, головки нории) все щели должны зашпаклевываться и закрашиваться. Прочистка всего агрегата (включая элеваторные ленты) должна производиться не реже одного раза в 10 дней. Наружные поверхности машин должны обметаться от мучной пыли несколько раз в смену. Не должно быть паутины. Побелка стен и потолка должна производиться известью по мере загрязнения, не реже двух раз в год (весной и осенью). Машины должны периодически окрашиваться. Коробки распределительных и питательных шпеков должны плотно закрываться.

Г. Правила тестоведения

16. В каждом предприятии должен быть разработан техноруком или зав. производством и зав. лабораторией технологический план и график ведения технологического процесса, вывешенных в каждом цеху и доведенный до каждого рабочего места. В графике должно быть указано: количество муки и воды, употребляемой в каждой стадии приготовления теста (полуквас, квас, замес, опара, тесто), температура воды, консистенция теста, продолжительность замеса, опара и теста, продолжительность брожения опары и теста и расстойки оформованного теста, количество деж с опарой и тестом, количество вагонеток с оформованным тестом на расстойке, кислотность и температура опара и теста, нормы единовременной загрузки пода, температура печей в момент посадки, продолжительность выпечки, последовательность загрузки подов, а на заводах-автоматах—скорость движения пода или люлек. Особо должны быть установлены сроки обновления головок и заквасок.

17. В зависимости от качества поступающей муки на основе данных пробных выпечек, в графике ведения технологического процесса должны ежедневно, по мере надобности, вноситься соответствующие изменения по согласовании с бригадиром смен.

18. На кустарных пекарнях график работы составляется и изменяется зав. пекарней или его заместителем по согласовании с бригадиром до начала смены.

19. Все дежи в тестомесительном цеху должны быть пронумерованы и расположены в таком очередном порядке, чтобы рабочие цеха могли последовательно передвигать одну за другой дежу с готовой опарой к машинам для замеса и после окончания брожения к опрокидывателям или катальному столу без передвижения прочих деж.

20. Запрещается форсирование производства путем употребления неготовой опары, кваса, неспелого теста и т. д.

21. Дежи, тестомесильные машины, крышки последних, моторы должны очищаться от налипшего теста, обметаться от пыли по мере загрязнения и не реже 3—4 раз в смену. Дежи и ящики на кустарных пекарнях должны покрываться крышками или полотном. Запрещается оставление в тестомесильном цеху, хотя бы временно, подметенной сметки.

22. Автомукомеры на заводах должны быть в исправном состоянии. Засыпка муки, при наличии мукомера, на глаз, без весу—запрещается.

23. Для определения температуры воды, как на заводах так и пекарнях, обязательно пользование техническим термометром. Указатели (литровые) воды должны содержаться в порядке и чистоте. Шкала делений должна быть ясно видна.

24. На кустарных пекарнях запрещается залив воды в ящики через шланги. При отсутствии водомерных бачков, вода должна отмериваться оцинкованным ведром.

25. Внутренние стенки водомерных бачков должны очищаться не реже одного раза в декаду.

26. В случае употребления мочки (переработки бракованного и черствого хлеба) обязательно срезывание горелых корок. Запрещается мочка грязного и заплесневелого хлеба. Употребление мочки допускается в размере не выше 10 проц. от веса теста при выпечке ржаного хлеба и 5 проц. при выпечке хлеба из муки 96 проц. пшеничной. Добавляемая мочка должна обезательно пропускаться через сито. Запрещается добавление мочки при выпечке пшеничного хлеба из муки 85 проц. 75 проц. и 30 проц.

27. Загрузка деж при замесе свыше допустимой нормы запрещается. (Максимум допустимой нормы—на каждые 100 литр. геометрического об'ема дежи теста из 45 к. ржаной муки, 40 кгр. пшеничной 85 проц. и 35 к.—75 проц). Замешанное тесто не должно занимать более 2/3 об'ема дежи. На кустарных пекарнях запрещается производить одновременно замес в одном ящике (или отделении ящика) более 5 мешков муки.

28. Тесто должно быть полностью промешано (не должно быть комков, остатков незамешанной муки).

29. На широких концах термометров, коими измеряется температура теста, должны быть надеты широкие пробки для того, чтобы термометры не засасывались тестом. Все термометры тестомесильного цеха должны быть на учете и за их исправность и целость несет ответственность сменный лаборант.

Д. Правила разделки и выпечки теста

30. На правильную разделку и закатку теста должно быть обращено особое внимание. Куски теста должны быть одинакового веса. При наличии делительных машин вес кусков теста, выпускаемых машиной, должен периодически, через каждые полчаса, проверяться на настольных весах. При обнаружении отклонений от установленного веса, работа делительной машины должна немедленно регулироваться.

31. На кустарных пекарнях штат рабочих бригады должен быть составлен с таким расчетом, чтобы обеспечивалось обязательное взвешивание всех кусков теста и правильная их разделка. При выработке булочного товара обязательна подкатка.

32. Выпечка караваев хлеба весом: ржаного свыше 2,5 кгр., пшеничного—2 кгр., допускается в виде исключения только при отсутствии достаточной производственной базы и невозможности ее увеличения за счет консервированных предприятий и, во всяком случае, не свыше веса, установленного всесоюзными стандартами. При наличии достаточной базы желательна выпечка пшеничного хлеба весом не свыше 1—1.5 кгр. в форме батонов.

33. Переполнение форм тестом (образование „гриба")—запрещается.

34. Запрещается употребление квадратных форм. В сечении формы должны иметь вид трапеции. Длина формы верхней части должна быть больше, чем нижней, не менее как на 40 мм. Ширина в верхней части больше, чем в нижней на 40 мм, высота формы не более 10—11 см. При укладке форм на под печи (а также при секционной системе) между отдельными формами должно быть обеспечено свободное для циркуляций воздуха расстояние на 5 мм.

35. До заполнения форм тестом, они должны хорошо очищаться от нагара и своевременно ремонтироваться. Употребление изношенных форм—запрещается.

36. Смазка формы маслом должна быть достаточна, чтобы выпеченный хлеб легко выпадал из форм. Расход масла для смазки форм допускается до 0,07 проц. к весу хлеба (0,1 к весу муки). Замена масла для смазки форм подсыпкой муки— запрещается. Запрещается небрежное обращение с формами, бросание их на пол. Выбивка хлаба из форм должна производиться (при секционной системе) на столах, обитых резиной.

37. Посадка сформованного теста в печь без надлежащей расстойки запрещается. Сформованное ржаное тесто должно до посадки обязательно хорошо заглаживаться и смазываться водой. Выпечка хлеба ржаного с мучнистой коркой, несмазанного, запрещается.

38. В тесторазделочном цеху не должно быть сквозняков, вызывающих заветривание теста и образование на тесте корки.

39. Расстойка сформованного теста пшеничного подового должна производиться на досках, покрытых полотном (платками) или в корзинах и формах, обшитых полотном, а для отдельных сортов (халы плетеные, московский калач и т. п.) на досках, осыпанных мукой. Употребление вместо платков мешков—запрещается. Платки должны стираться не реже одного раза в пятидневку. Расстойка ржаного подового хлеба производиться на досках, обсыпанных мукой, или в чашках. Доски должны очищаться от налипшего теста не реже одного раза в пятидневку.

40. Посадка хлеба на под печей должна производиться с таким расчетом, чтобы не было притисков (слипов), как боковых, так и торцовых. Не рекомендуется посадка на один кв. метр пода жировых печей больше 24 кгр. подового ржаного или 20 кгр. подового пшеничного 85 проц. хлеба; на выдвижной под печей Союзпродмашины (Мельстрой) формового 2-х кгр. хлеба—свыше 144-х форм, на печах Электрохлеба (УТС) свыше 216 форм, подового хлеба на печах Союзпродмашины свыше 88 караваев ржаного и 70 караваев пшеничного, на печах Электрохлеба (УТС)—свыше 136 караваев ржаного и 108 пшеничного.

41. Печи и все прочее оборудование предприятий должно быть в надлежащей исправности. Печи должны быть без трещин. Установленные Союзпромхлебопечением минимальные сроки остановок предприятий на планово-предупредительный ремонт должны безусловно соблюдаться. (Кустарные пекарни 8 дней в году, мех. пек.-12 дней, хлебозаводы—построенные до 1/I-1932 г.—18 дней, после 1/I-1932 г.—12 дней, люлечные заводы—16 дней). Уход за оборудованием должен производиться согласно правил, разработанных Союзпромхлебопечением. Перегоревшие трубки Перкинса должны своевременно заменяться. В полной исправности должны быть всегда увлажнители в печах. Поды печей жаровых должны быть без выбоин и перестилаться по мере выкрашивания не менее 2-х раз в год целиком, а передки подов не менее 1 раза в 2–3 месяца. Поды печей должны до посадки тщательно обметаться от остатков перегоревшей муки. В жаровых печах поды должны очищаться после топки от золы или остатка несгоревшей нефти.

42. Запрещается форсировать выпечку за счет высоких температур, вызывающих горелую корку или сыропеклость хлеба (максимально допускается на печах с выдвижными подами температура не свыше 250–260° для ржанога хлеба и 230–250° для пшеничного весового, на люлечных печах не свыше 285—295°).

43. Обязательно наличие термометров или термопар у всех механических и автоматических печей. Стекла термометров должны раз в смену прочищаться путем соскабливания нагара. У всех механических печей должен быть контрольный указатеь времени выемки хлеба.

Е. Правила топки печей

44. При топке печей—обязательно придерживаться следующих правил;

А. На механических печах:

а) Дрова в кругляках не должны быть толще 120 м/м в диаметре.

б) Уголь в кусках не больше 50 м/м в диаметре.

в) Слой топлива на колосниковой решетке должен быть по возможности одинаков. Дрова должны лежать паралельными рядами. Толщина слоя топлива для дров и торфа должна держаться от 300 до 500 м/м, угля 80—150 м/м. Слой топлива не должен доходить до первого ряда трубок Перкинса на 300—400 м/м.

г) При естественной тяге количество подводимого воздуха регулировать шибером и поддувальными дверками. При искусственном дутье шибер держать открытым настолько, чтобы в топке было некоторое разряжение и пламя не выбивалось из топки.

д) Не допускать образования прогаров в слое топлива.

е) Чистку топок производить быстро.

ж) Ежедневно чистить концы трубок Перкинса от нагара.

з) Своевременно прочищать от сажи газоходы и дымогарные трубы (в канальных печах). Работа у печей необученных кочегаров—запрещается.

Б. На жаровых печах:

а) Для лучшего использования топлива при работе на дровах, последние должны располагаться возможно ближе к передней части камеры в печах с задним ходом дыма (немецких) и возможно глубже в камеру с передним ходом дыма (русских).

б) Чтобы обеспечить равномерное прогревание камеры при вышеуказанном расположении дров, необходимо принимать все меры к получению возможно лучшей тяги. Для этого: все двери, дающие доступ к душникам, держать всегда плотно закрытыми. Все щели в рамках этих дверец должны быть устранены. Никаких вентиляционных каналов из помещений не должно присоединять к дымоходам печей. При топке одного пода все задвижки и душники другога в той же печи должны быть плотно закрыты.

в) Для освещения камер при посадке и выборке применять электрическое освещение, а не жечь костров, требующих открытия газоходов, что не только ухудшает тягу соседних топящихся в данный момент камерах, но и охлаждает данную камеру.

г) По мере прогорания дров душники или задвижки должны обязательно прикрываться, чтобы уменьшить количество поступающего для горения воздуха.

д) Для лучшего прогревания баков и задних углов камер печей с задним ходом вторую половину истопа вести, оставляя открытыми только крайние каналы и закрыв средние.

Ж. Выемка и хранение выпеченного хлеба

45. При выемке хлеба из печей его надлежить предварительно смазывать раствором картофельной муки (в крайнем случае водой), за исключением отдельных сортов пшеничного хлеба (польские, мучные и т. п.).

46. Запрещается выбрасывание хлеба из печей на пол. Хлеб должен сразу укладываться на вагонетки или доски. Укладка горячего хлеба на ребро запрещается. Запрещается хранение хлеба в экспедиции на полу, хотя бы покрытом мешками. Запрещается хранение горячего хлеба на полках в несколько рядов, один на другом.

47. При выборке из печей французских булок и других мелких хлебобулочных изделий выкладывать их в глубокие ящики—запрещается. (Они должны укладываться в хлебные корзины рядами либо на деревянных лотках).

48. При выпечке хлеба должны быть полностью соблюдены санитарно-гигиенические правила, установленные для пищевых предприятий и в частности правила Союзпромхлебопечения для хлебопекарных предприятий („За образцовую чистоту").

49. Качество выпеченного хлеба должно полностью соответствовать требованиям общесоюзных стандартов на соответствующие сорта хлеба.

ЦЕНЫ

ЕДИНЫЕ РОЗНИЧНЫЕ ЦЕНЫ НА КОНСЕРВЫ.

ПРИКАЗ

Народного Комиссариата Внутренней Торговли БССР.

г. Минск, 8 февраля 1935 г.

№ 54

„О розничных ценах на мясные, мясо-растительные и свино-бобовые консервы, реализуемые в порядке свободной продажи“.

На основе постановления Союзнаркомвнуторга от 28.1—1935 г. № 61 приказываю:

1. С получением этого всем торгующим организациям руководиться следующими едиными розничными ценами на мясные, мясо-растительные и свино-бобовые консервы высшего сорта (экспортного качества) и первого сорта (качество внутреннего рынка), установленными вышеуказанным постановлением Союзнаркомвнуторга за № 61 для торгующей сети, реализующей консервы в порядке свободной продажи.

Наименование консервов	Расфасовка в грам. нетто	Цена за одну банку: Консервов выс. сорта (экспортн. качества)		Цена за одну банку: Консервов I сорта (кач. внутреннего рынка)	
Тушенка говяжья и баранья	338	—	—	5	—
Тушенка свиная	338	—	—	5	50
Жаркое	370	—	—	5	50
"	250	—	—	4	—
Языки бычьи (говяжьи)	500	9	—	8	—
" " "	450	8	50	7	50
" " "	400	7	60	6	75
" " "	370	7	15	6	35
" " "	350	6	75	6	—
" " "	250	4	80	4	25
" " "	170	3	50	3	—
" свиные и бараньи	500	8	—	7	—
" " "	370	6	—	5	25
" " "	275	4	60	4	—
" " "	250	4	30	3	75
" " "	170	3	15	2	75
Гуляш бараний	500	—	—	7	—
" "	338	—	—	5	—
Паштет печеночный	380	5	80	4	—
" "	250	4	—	2	75
" "	160	2	60	1	75
" языковый	380	—	—	4	—
" "	250	—	—	2	75
" "	160	—	—	1	75
Паштет куриной печенки	250	—	—	5	40
" " "	160	—	—	3	50
Корн-биф	340	—	—	5	—
" "	260	—	—	4	—
Беф-були	260	—	—	4	—

Наименование консервов	Расфасовка в грам. нетто	Цена за одну банку: Консервов выс. сорта (экспортн. качества)		Цена за одну банку: Консервов I сорта (кач. внутреннего рынка).	
Хвостовые	500	—	—	3	50
"	370	—	—	2	75
Почки Осте	370	—	—	5	—
" "	250	—	—	3	50
Куриное филе	500	10	—	—	—
" "	370	8	—	—	—
" "	250	5	10	—	—
" рагу	500	—	—	5	50
" "	400	—	—	4	25
" "	370	—	—	4	—
" "	350	—	—	3	75
" "	320	—	—	3	25
Мозги жаренные	250	—	—	5	—
Свиные ножки	500	—	—	3	50
" "	370	—	—	2	75
" "	250	—	—	2	—
Свиная солянка с капустой	500	—	—	6	—
" " " "	250	—	—	3	25
Бигус	500	—	—	5	50
"	370	—	—	4	—
"	250	—	—	3	25
Соснаки с капустой	370	—	—	5	—
" "	338	—	—	4	50
Мясо-растительные	338	—	—	2	15
" "	500	—	—	2	50
" "	570	—	—	2	80
" "	875	—	—	4	—
" "	1000	—	—	4	50
Свино-бобовые	567	4	30	3	75

2. Горрайвнуторгом, одновременно с получением этого, обеспечить немедленное проведение переоценки остатка этих консервов по всем звеньям товаропроводящей сети, реализующей эти консервы в порядке свободной продажи и в пути.

3. Разница от переоценки относится за счет государственного бюджета на основе актов, заверенных заведующими и дирекцией соответствующих об'единений, или их баз.

4. Торгующим организациям телеграфно предложить по своей периферии произвести переоценку и получить новые цены от горрайвнуторгов.

5. Отделу организации торговой сети и регулирования цен Наркомвнуторга проверить выполнение этого приказа.

Зам. Наркома внутренней торговли БССР **ВЕРБА.**

УНИФИЦИРОВАННЫЙ ПРЕЙСКУРАНТ

трикотажных изделий государственной трикотажной промышленности на 1934 год

1. ЧУЛОЧНО-НОСОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. (Продолжение).

Артикул	Наименование изделий	Волокно и основное сырье	№ оста / № веста	Цена за один десяток первого сорта										
				Размеры										
				0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	В. Женское белье:													
252	Панталоны глад. краш . .	виск 200д	—	—	—	—	—	—	—	—	18.00	19.00	20.00	21.00
253	„ „ . .	виск 260д	—	—	—	—	—	—	—	—	18,00	19.00	20.00	21.00
261	Сорочки гладкие	„ 200д	—	—	—	—	—	—	—	—	20,00	21.00	22.00	25.(0
262	„ „	„ 150д	—	—	—	—	—	—	—	—	21.00	22.00	23.00	24.00
263	Комбин. с перох.	„ 150д	—	—	—	—	—	—	—	—	23.00	24.00	25.00	26.00
264	„ „	„ 200д	—	—	—	—	—	—	—	—	22.00	23.00	24.00	25.00
265	„ „	„ 260д	—	—	—	—	—	—	—	—	22.00	23.00	24.00	25.00
266	„ „	„ 150д	—	—	—	—	—	—	—	—	24.00	25.00	26.00	27.00
267	Комбин. с пантал.	„ 150д	—	—	—	—	—	—	—	—	34.00	36,00	38.00	40.00
	В. Спортивное белье													
271	Трусы	х/б	5466/101	90	1.10	1.30	1.50	1.70	1.90	2.10	2.30	2.60	2.90	3.20
272	„	х/б № 32	5466/101	1.20	1.40	1.60	1.80	2.00	2.50	3.00	3.50	4.00	4.50	5.00
273	„	№ 38	5466/101	1.20	1.40	1.60	1.80	2.00	2.50	3.00	3.50	4.00	4.50	5.00
275	Майки полурукавки . .	№ 32	5466/101	—	—	—	2.20	2.40	2.90	3.40	3.90	4.40	4.90	5.40
276	Майки	х/б	5322/54	90	1.10	1.30	1.50	1.70	1.90	2.20	2.50	2.80	3.10	3.40
277	„	№ 32	5322/54	1.20	1.40	1.60	1.80	2.00	2.50	3.00	3.50	4,00	4.50	5.00
278	„	№ 38	5322/54	1.20	1.40	1.60	1.80	2.00	2.50	3.00	3.50	4.00	4.50	5.00
280	Футболка	№ 32	5322/54	2.60	2.80	3.00	3.20	3.40	4.00	4.60	5.20	5.80	6.40	7.00
281	Футболка	№ 38	5322/54	2.60	2.80	3.00	3.20	3.40	4.00	4.60	5.20	5.80	6.40	7.00
283	„ полос	х/б	5322/54	—	—	—	—	—	—	6.60	7.05	7.50	7.95	8.40
285	„ „	виск 290д	—	—	—	—	—	—	—	23.00	27.00	28.00	29.00	30.00
286	Тельняжки.	х/б 10	—	—	—	—	—	—	—	—	6.75	7.20	7.65	8.10
291	Купальн. костюмы . . .	х/б № 32	5742/174	—	—	—	—	—	5.85	6.30	6.75	7.20	7.65	8.10
295	Комбинации детские . . .	х/б № 32	6652/390	1.90	2.10	2.30	2.50	2.70	2.90	—	—	—	—	—

Примечание: Сорочки и комбинации арт .251—267 с разрисовкой ручн. спос. на 3 р. за шт. дороже. К арт, приставляется буква „Г".

Розничные цены на жмыхи.

Сообщаем, что телеграммой Союзнаркомвнуторга № 1849 установлены розничные цены на жмыхи шроты фонда свободной продажи:

1) Жмыхи 1 сорта подсолнечные и кормандровые, а также шрот кукурузный . . . . — р. 90 коп. кгр.
2) Льняные . . . . 1 „ — „ „
3) Соевые . . . . 1 „ 35 „ „
4) Рапсовые соевыя . . . . . — „ 80 „ „
5) Жмыхи смесь рапсовые, рыжиковые и сурийные и проч. жмыхи полукормовые . . . . — „ 60 „ „

Розничные цены на жмыхи 2 и 3 сорта установлены ниже цен 1 сорта на 10 коп. на килограмм.

Организации, торгующие жмыхами в порядке свободной продажи получают жмыхи в промышленности по действующим отпускным ценам, т. е. по ценам 1934 года франко-вагон станция отправления; разницу за вычетом торговой скидки—сдают в бюджет.

Торговая скидка по жмыхам фонда свободной продажи установлена в размере 6,5 коп. с килограмма.

арО порядке расчета торгующих организаций с финго нами будет сообщено дополнительно.

Сохраняются существовавшие в 1934 году отпускные и розничные цены на жмыхи другие, о чем сообщите заинтересованным торгующим организациям.

О ценах на капусту квашенную.

ПРИКАЗ № 66

по Народному Комиссариату Внутренней Торговли БССР

г. Минск **15/II-1935 года**

Во изменение приказа Наркомснаба БССР № 217 от 26/VIII-1934 года приказываю:

1. Установить оптово-отпускные и розничные цены на капусту квашенную франко-вагон станция отправления без тары:

Оптовая цена—250 рублей за тонну, розничная—33 коп. за кгр.

2. Установить, что для общественного питания ОРС'ы, ЗРК, ЗВК и ЗСК представляют скидку на квашенную капусту в размере 10 проц. с оптовой отпускной цены.

3. Указанные новые оптовые и розничные цены ввести в жизнь с 20/II 1935 года.

Зам. Наркомвнуторга БССР И. ВЕРБА.

Новые едино-отпускные цены на продукцию крахмало-паточной промышленности.

Постановлением СНК СССР от 17. 1 с. г. № 102 установлены с 1 января 1935 года нижеследующие единые по союзу отпускные цены на продукцию крахмало-паточной промышленности (франко—станция отправления за тонну):

А. Кукурузная и картофельная патока плотностью 42° по Бомэ:

а) высший сорт (бесцветная)	2690	руб.
б) I сорт (слабо желтая)	2560	„
в) II сорт (желтая)	2425	„
г) варенная	1890	„

Б. Кукурузный и картофельный сухой крахмал:

а) высший сорт (Экстра)	2420	руб.
б) высший сорт (Прима)	2300	„
в) I сорт	2180	„
г) II сорт	1930	„

В. Глюкоза техническая плотностью 38° по Бомэ: . . . . 2600 „

Г. Декстрин:

а) высший сорт	3120	„
б) I сорт	2960	„
в) II сорт	2810	„
Д. Мельтоза	2500	„
Е. Сухой квас	3000	„

Примечание: 1. При продаже в розницу накидка исчисляется по 3 группе товаров.

2. Цены на сырой крахмал будут установлены дополнительно.

3. О цене крахмала, идущего для переработки патоки вопрос разрешается в НКФ СССР.

Цены на дополнительные сорта макаронных изделий

Сообщаем, что телеграммой Союзнаркомвнуторга № 1896 **отпускные цены** на дополнительные сорта макаронных изделий из 30 проц. муки франко-вагон станция баржа-пристань назначения установлены следующие:

1. Вермишель в мотках высш. сорта лит. „А“ в ящиках . . . . 564 р. цент.
2. Лапша резанная, высш. сорта лит. „А“ в штучн. кор . . . . 602 р. „
3. Тоже в ящиках . . . . 545 р. „
4. „ сорт лит. „Б“ . . . . 498 р. „
5. Макаронные концы—на 10 проц. ниже цен макарон семимилиметровых II сорта.

Телеграммой Союзнаркомвнуторга № 1831 установлены на вышеперечисленные сорта макарон следующие **розничные цены:**

1. Вермишель в мотках, высш. сорта лит. „А“ в ящиках . . . . 6 р. за кгр.
2. Лапша резанная высш. сорта лит. „А“ в штуч. кор. 1/500 . . . . . 3 р. 20 к. шт.
3. Тоже в ящиках . . . . 5 р. 80 коп.
4. Тоже сорт лит. „Б“ . . . . 5 р. 30 коп.
5. Макаронные концы—на 10 проц. ниже цен макарон семимилиметровых II сорта.

Нач. отдела организации торг. сети и регулир. цен НКВТ БССР

КАМЕНЕЦКИЙ

Издание Наркомвнуторга БССР—Дом Правительства, 4-й этаж, комн. 405, тел. 23-287.

Отв. редактор И. И. Верба. Отв. секретарь редакции В. Д. Адлерштейн.

Школа ФЗУ типографии имени Сталина. Зак. 199. Тираж 1000 экз. Главлитбел № 2847.